



29. KW C+C Speiseplan vom: 13.07. - 17.07.2020

**gluten-
reduziert
(höchstens
100 mg/kg)**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarische Linsensuppe mit Gemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein glutenfreies Brötchen Sel	Buntes Gemüse mit Reis und Paprikasauce	Rinderroulade mit Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Karottensalat	Glutenfreier Nudelauf mit Marktgemüse und Käse überbacken M, Sel	Wurstgulasch von der Pute mit Zwiebeln und Paprika dazu Kartoffelpüree 5 - M

Zusatzstoffe

1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6)Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz
E)Ei Er)Erdnüsse F)Fisch G)Getreide M)Milch N)Schalenfrüchte So)Soja Sel)Sellerie Sen)Senf Su)Schwefeldioxid L) Lupine
G¹⁾ Weizen G²⁾ Roggen G³⁾ Gerste G⁴⁾ Hafer N¹⁾ Mandeln N²⁾ Haselnuss N³⁾ Walnuss



Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf. Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006

Betriebscatering und Schulverpflegung

Michael Eberhardt Catering GmbH · www.schulverpflegung-eberhardt.de
Telefon: 0202 695447 -15 · Fax: 0202 695447 -50

Eventcatering und Partyservice